

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 582/2013 DELLA COMMISSIONE**del 18 giugno 2013****recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Miel de sapin des Vosges (DOP)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 è entrato in vigore il 3 gennaio 2013. Esso ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾.
- (2) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica del disciplinare della denominazione di origine protetta «Miel de Sapin des Vosges», registrata con il regolamento (CE) n. 1065/97 della Commissione ⁽³⁾ come modificato dal regolamento (CE) n. 2155/2005 ⁽⁴⁾.

(3) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione precisando le disposizioni relative all'etichettatura del prodotto nonché di migliorare la presentazione della voce relativa al legame senza tuttavia modificare il legame medesimo.

(4) La Commissione ha esaminato la modifica e la ritiene giustificata. Poiché si tratta di una modifica minore, la Commissione può approvarla senza seguire la procedura di cui agli articoli da 50 a 52 del regolamento (UE) n. 1151/2012,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Miel de sapin des Vosges» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico che riepiloga gli elementi principali del disciplinare è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 18 giugno 2013

*Per la Commissione,
a nome del presidente**Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione*

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

⁽³⁾ GU L 156 del 13.6.1997, pag. 5.

⁽⁴⁾ GU L 342 del 24.12.2005, pag. 49.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Miel de sapin des Vosges» sono approvate le modifiche indicate di seguito:

la presentazione del legame con la zona geografica è aggiornata senza modifica del legame,
sono completate le disposizioni in materia di etichettatura.

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) N. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾

«MIEL DE SAPIN DES VOSGES»

N. CE: FR-PDO-0317-0204-20.04.2011

IGP () DOP (X)

1. **Denominazione**

«Miel de sapin des Vosges»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Miel de sapin des Vosges» è un miele proveniente da melate raccolte dalle api sugli abeti dei Vosgi. Il colore è marrone scuro con riflessi verdognoli; sviluppa aromi balsamici e un sapore maltato molto caratteristico, senza retrogusto amaro né sapori estranei.

Presenta un tenore di umidità pari o inferiore al 18 %, una conduttività elettrica superiore a 950 micro-Siemens/cm e un tasso di idrossimetilfurfurale inferiore a 15 mg/kg.

Si presenta sotto forma liquida.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Il miele dev'essere raccolto, estratto, filtrato e decantato esclusivamente nella zona geografica.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Il «Miel de sapin des Vosges» dev'essere presentato al consumo in vasetti di vetro muniti di un contrassegno di identificazione che si strappa al momento dell'apertura.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

L'etichettatura reca:

— la denominazione «Miel de sapin des Vosges»,

— il simbolo DOP dell'Unione europea.

Tali diciture, raggruppate nello stesso campo visivo e sulla stessa etichetta, sono presentate con caratteri chiari, leggibili, indelebili e sufficientemente grandi; i caratteri della dicitura «Miel de sapin des Vosges» devono essere più grandi di quelli che appaiono sull'etichetta per spiccare nettamente sul riquadro in cui sono stampati e per distinguersi nettamente dall'insieme delle altre indicazioni scritte e dagli altri disegni.

⁽¹⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Dipartimento di Meurthe-et-Moselle (54)

Tutti i comuni dei cantoni di: Baccarat, Badonviller, Cirey-sur-Vezouze.

Dipartimento della Moselle (57)

Tutti i comuni dei cantoni di: Fénétrange, Lorquin, Phalsbourg, Réchicourt-le-Château, Sarrebourg.

Dipartimento della Haute-Saône (70)

Cantone di Champagny: Plancher-les-Mines, Plancher-Bas.

Cantone di Faucogney-et-la-Mer: Amont-et-Effreney, Beulotte-Saint-Laurent, Corravillers, Esmoulières, Faucogney-et-la-Mer, La Longine, La Montagne, La Rosière, Saint-Bresson.

Cantone di Melisey: Belfahy, Belonchamps, Eromagny, Fresse, Haut-du-Them (Château-Lambert), Melisey, Miellin, Saint-Barthélemy, Servance, Ternuay-Melay et Saint-Hilaire.

Dipartimento dei Vosgi (88)

Tutti i comuni dei cantoni di: Bains-les-Bains, Brouvelieures, Bruyères, Charmes, Châtel-sur-Moselle, Corcieux, Darnay, Dompain, Epinal, Fraize, Gérardmer, Lamarche, Le Thillot, Mirecourt, Monthureux-sur-Saône, Plombières-les-Bains, Provenchères-sur-Fave, Rambervillers, Raon-l'Étape, Remiremont, Saint-Dié, Saulxures-sur-Moselotte, Senones, Vittel, Xertigny.

Dipartimento del territoire de Belfort (90)

Cantone di Giromagny: Auxelles-Haut, Giromagny, Lepuix, Riervescemont, Vescemont.

Cantone di Rougement-le-Château: Lamadeleine-Val-des-Anges, Rougement-le-Château.

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La zona geografica è caratterizzata dalla presenza del massiccio montuoso dei Vosgi. Su questo massiccio, coperto di fitti boschi, l'abete dei Vosgi è di gran lunga la specie più diffusa. Questa pianta si è adattata bene al suolo, costituito da substrato acido, graniti e gres, e al clima semicontinentale umido e fresco, propizio allo sviluppo di tale specie vegetale. L'orientamento nord-sud del massiccio dei Vosgi accentua le caratteristiche di tale clima, bloccando le nuvole provenienti da ovest e determinando abbondanti precipitazioni (effetto del favonio). L'attività di produzione del miele in Lorena è attestata da molto tempo. Vari documenti parlano di premi ottenuti nell'ambito di concorsi, in particolare in occasione di un comizio agrario nel 1902.

I responsabili apicoli dei Vosgi hanno fatto di tutto per valorizzare e promuovere questa produzione specifica.

Ciò ha portato al riconoscimento della denominazione di origine da parte del Tribunal de Grande Instance di Nancy, con la pronuncia, il 25 aprile 1952, della sentenza «Miel des Vosges-Montagne», diventato poi la denominazione di origine controllata «Miel de sapin des Vosges» il 30 luglio 1996.

5.2. Specificità del prodotto

Nell'opera *Le goût du miel* (Gonnet & Vache, 1985), gli autori evidenziano le caratteristiche specifiche che contraddistinguono il «Miel de sapin des Vosges» dagli altri mieli di abete prodotti in Francia: colore più scuro, tipici riflessi verdastri, cristallizzazione molto lenta o del tutto assente, aromi balsamici e sapore maltato molto caratteristico.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il «Miel de sapin des Vosges» è un prodotto che possiede un legame molto forte con il suo territorio di origine poiché è il risultato di una catena ininterrotta a partire dalla varietà di abete dei Vosgi. È da questa varietà che l'afide estrae la linfa poi trasformata nelle melate che le api bottinano per produrre un miele molto caratteristico.

Tale produzione è fortemente legata alla presenza delle foreste di abeti tipiche della regione dei Vosgi, di cui gli apicoltori hanno saputo sfruttare e poi conservare tutta la specificità.

Alcuni riferimenti bibliografici (Gonnet & Vache, *Le goût du miel*, 1985) hanno dimostrato l'unicità del miele di abete dei Vosgi, che è dovuta in particolare alle condizioni del territorio, del clima e del suolo. Tali caratteristiche specifiche sono connesse al bottinaggio, ad opera delle api, della melata prodotta dagli afidi presenti sull'abete dei Vosgi (*Abies pectinata*). I caratteri specifici del prodotto sono perciò dovuti ai fattori seguenti: la specie di abete bottinata e la natura del «Miel de sapin des Vosges» (miele di melata).

Un elemento che illustra bene questa forte interazione tra l'ambiente e il prodotto è l'esistenza di una ciclicità nella mielata, connessa al ciclo di sviluppo delle popolazioni di afidi. Si tratta di un fenomeno ancora poco conosciuto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCMielDeSapinDesVosges.pdf>
